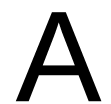
cino

cino xx-oc
speedmix
Benutzerhandbuch und Dosierliste
Ausgabe 1 09/2005



servomat
steigler





Angebotsvielfalt Kaffee-Spezialitäten

Heissgetränke-System ohne Cappuccino sind heute fast undenkbar. Aber erst die Angebotsvielfalt optisch und geschmacklich unterschiedener Kaffee-Spezialitäten, bringen das Verbraucherherz und damit den Umsatz auf Touren.
Im A.R.T. – System finden Sie:
Cappuccino
Cappuccino Extra
MoccaCino
Café Au lait
Espresso
u.s.w.



Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitätsergebnis ist nur möglich durch das fein ausjustierte Stufen-Produktionsprogramm. Kaffee, Topping/Weisser, Schokolade und fein gefiltertes heißes Wasser werden Stufe für Stufe zur cremigen Getränkekreation. Jede Kaffee-Spezialität hat ihre eigene Stufenproduktion.

T

Technische Qualitätsicherung

Unser elektronischer FlashCard-Speicher sichert A+R ab. Der Servicetechniker kann nach Kundenwunsch etwas mehr/weniger Wasser/Produkt dosieren. Auf die R-Rezeptur Stufenproduktion hat er keinen Zugriff.

Ergebnis:
Das A.R.T.-Programm garantiert eine zuverlässige Getränkequalität, deren Qualitätsspitze nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendeten Produkte selbst.

Inhaltsverzeichnis

1. Wichtige Hinweise

Beschaffenheitsbeschreibung 1.1

◦ **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.

◦ **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.

◦ **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.

◦ **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.

◦ **Der Aufstellplatz** ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).

◦ **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell Cino xx-oc von täglich bis zu 50 Portionen vor, maximal 36000 Portionen in 24 Monaten.

◦ **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.

◦ **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.

◦ **Verschleißteile,** sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:

O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.

◦ **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.

◦ **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 5000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.

◦ **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.

Beimerstetten, den 01.01.2002

1. Wichtige Hinweise

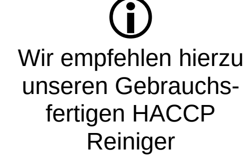
1.2 Wartungs-Checkliste

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
Wassertankversorgung oder Festwasseranschluss	- Wassertank und Filtereinsatz reinigen - O-Ring Verschluss innen tauschen - Wasserfilterkartusche tauschen - Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	
Boiler	- Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken - Dichtung Auslauf Boiler erneuern - Wasserstandssonden reinigen ggf. entkalken - Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	
Mixereinheiten	- Mischschalen ausbauen und reinigen - O-Ringe Mixerflansch erneuern - V-Ringe Mixermotor erneuern - O-Ringe Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheiben erneuern - Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	
Ventilator	- Ventilator ausbauen und reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	
Produktbehälter	- Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen - Produktrutschen reinigen	
Tropfschale	- Tropfschale entleeren und reinigen - Ausgabebereich Türe reinigen	
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	
Dosierung, Temperatur und Funktion	- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen - Temperatur überprüfen - Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme	

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise



Wir empfehlen hierzu unseren Gebrauchs-fertigen HACCP Reiniger

Dieser Reinigungshinweis ist eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Deckelinneren des Gerätes befinden. Die Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie die Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigung

1. Produkte befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.

2. Spülprogramm ausführen:
Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Programmtaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Betätigen Sie die Taste 4 für 4 = SPUELEN. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Mischschale 1 Drücken Sie nun die Taste 1. Spülen Sie nun mit mehreren Spülzyklen diese Mischschale durch. Drücken Sie danach die Taste 2 und Taste 3. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Drücken Sie danach die Programmiertaste um wieder in den Verkaufsmodus zu gelangen.

3. Wasserauffangschale reinigen: Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmen Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.

4. Produktausgabebereich Türe reinigen: Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Türe im Bereich der Produkt-ausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produkt-spritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

2.3 Wöchentliche Reinigung

Hier ist die Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4 beinhaltet.

5. Mischschalen reinigen: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie die Teile wieder sorgfältig ab.



Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

6. Produktrutschen reinigen: Drücken Sie die Produkt-rutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen.

7. Wasservorratsbehälter reinigen: Wasservorratsbehälter (blau) am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter in dem Sie die Rückstände unter fließendem warmen Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus.

3. Reinigungshinweise

2.4 Monatliche Reinigung

Hier ist die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 7 beinhaltet.

8. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die roten Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

9. Lüfterkanal reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

4. Technische Daten

Technische Datenblatt **3.1**

Maße	Höhe (mit geschlossenem Deckel) Breite (mit geschlossener Türe) Tiefe (mit geschlossener Türe)	520 mm 285 mm 410 mm
Gewicht	Leer Voll	20 Kg 27 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag (130 ml)	230 Volt 50 Hz 16 A 1400 Watt 1,7 Kw/h
Transformator	**Primär** 230 V (schwarz) **Sekundär** 24 V (blau) 90VA – 100VA 8,5 V (rot) 10VA	230 Volt 50 Hz 24 Volt 8,5 Volt
Boiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1300 W 2,1 Liter ca. 10 Minuten
Temperaturregelung	Elektronisch	PTC Fühler
Produktmotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 85 Upm
Mixermotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit regelbar von	24 V DC 2400 Upm bis 16000 Upm
Ventile	Spannungsversorgung Einlassventil	24 V DC
Wassertank (Standard)	Kapazität	ca. 2,1 Liter
Festwasseranschluss (Option)	Wasserdruck Wasseranschluss	1 – 8 Bar 3 / 8“ oder 3 / 4“ außen
Sonstiges	FLASH-CARD Programmierung mit PC-Software	
Kaffeebehälter (Schmal)	Fassungsvermögen	ca. 0,4 Kg
Kakaobehälter (Schmal)	Fassungsvermögen	ca. 1,0 Kg
Milchbehälter (Schmal)	Fassungsvermögen	ca. 0,8 Kg

4. Gerätespezifikation

4.1 Anordnung der Produktbehälter

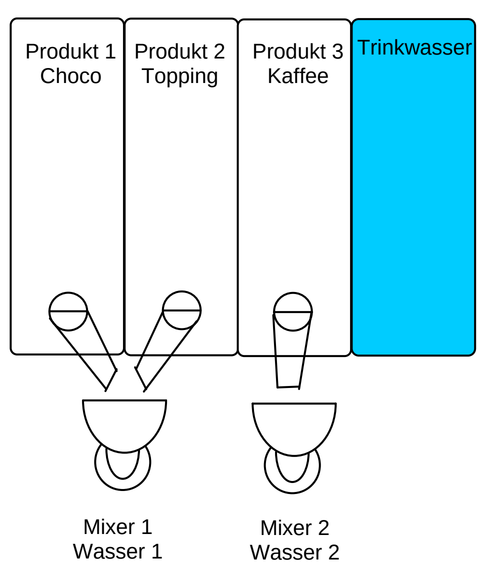
Achten Sie darauf, dass die Behälter untereinander nicht vertauscht werden. Setzen Sie die Behälter wieder an der richtigen Stelle ein. Achten Sie auch auf die Produktrutschen, dass diese am richtigen Behälter angebracht werden.

Produkterläuterung:

Produkt 1
Choco
- weite Dosierspirale
- Dosiermotor 85 upM
- hohe Produktrutsche (dunkelroter Verschluß)

Produkt 2
Topping
- weite Dosierspirale
- Dosiermotor 85 upM
- niedrige Produktrutsche (hellroter Verschluß)

Produkt 3
Kaffee
- enge Dosierspirale
- Dosiermotor 85 upM
- niedrige Produktrutsche (hellroter Verschluß)



Im Programmiermodus werden die Komponenten wie folgt benannt:

Produkt1 = Choco
Produkt2 = Topping
Produkt3 = Kaffee

Wasser 1 = Milchwasser
Wasser 2 = Kaffeewasser

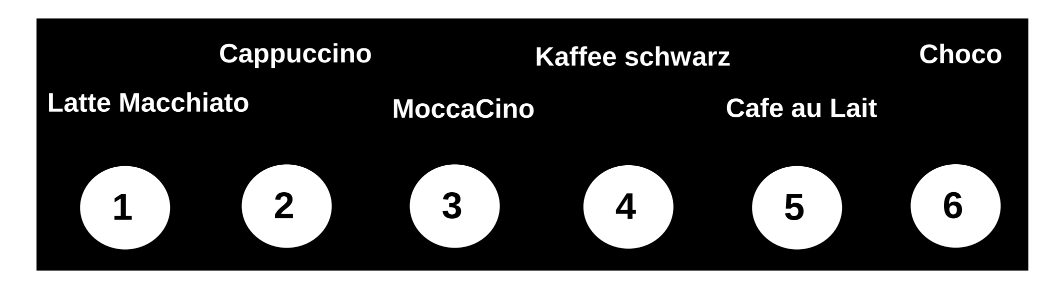
Mixer1 = Milchmixer
Mixer2 = Kaffeemixer

4.2 Wahlmöglichkeiten

Die Wahlmöglichkeiten sind festgelegt. Die Beschilderung liegt den Geräteunterlagen bei.



Achten Sie darauf, daß die Beschilderung und die Produktbehälter richtig angebracht werden.



5. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störmeldungen

5.1

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheint dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code). Um die Störanzeige zu entfernen muss das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.



Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 5	Ein EAROM - Speicher auf der CPU ist defekt.	CPU tauschen	
SERVICE AUS 6A	kein Wasser	Wassertank leer	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
		ungenügender Wasserzulauf (Einlaßventil defekt)	
SERVICE AUS 6B	Wasserverlust im Boiler, obwohl kein Abverkauf statt gefunden hat.	Boiler auf Dichtigkeit überprüfen	
		Schlauchverbindungen überprüfen	
SERVICE AUS 10	Verlust der Standarddaten	Standarddaten laden	
		CPU tauschen	
SERVICE AUS 14	Boilerfüllstandskontrolle nicht in Ordnung	Sonde nicht in Ordnung (eventuell Verkalkung)	
		Stecker an der Sonde ist lose	
SERVICE AUS 16	Die Programmiertaste im Deckel ist verklemmt oder defekt	Die Taste überprüfen und falls nötig ersetzen	
SERVICE AUS 17	Störung an der Folientastatur	Folientastatur erneuern	

5. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

5.1 Störmeldungen

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 24 A	24 Volt Versorgungsspannung fehlt	Transformator defekt	
		Stecker Transformator ist lose	
	Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 24 B	Ein Transistor für die Versorgungsspannung auf der CPU ist defekt	Transistor erneuern	
		CPU erneuern	
	6,3 A Sicherung auf der CPU hat ausgelöst	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 31 A	Boiler zu heiß	CPU defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
SERVICE AUS 31 B	Boiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		CPU defekt (Transistor defekt)	
SERVICE AUS 31 C	Temperaturfühler mißt nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	
		Funktion abschalten	
PLEASE LOAD THE MASTER	Software auf CPU nicht geladen	Software mit FlashCard aufspielen	



Sollten Sie die Fehlermeldungen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachpartner.

5. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störursachen ohne Störmeldung

5.2

Die hier beschriebenen Störungen werden durch keine Meldung im Display angezeigt.



Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
	Eine der Hauptsicherungen hat ausgelöst	Sicherung ersetzen
Der Automat ist außer Betrieb auf dem Display sieht man nichts aber einige Teile erhalten Strom	Die Sicherung auf der CPU für 8,5 Volt ist defekt	Sicherung ersetzen
	Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Steckverbindung kontrollieren
Der Automat ist an, es wird aber weder Wasser noch Produkt ausgegeben	Eine der Sicherungen 24 Volt ist defekt. Ausgangsspannung Trafo.	Sicherung ersetzen
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen
	Produktmotor defekt	Produktmotor ersetzen Triacplatine defekt
	Steckverbindung lose	Kabelverbindung prüfen

6. Dosierliste

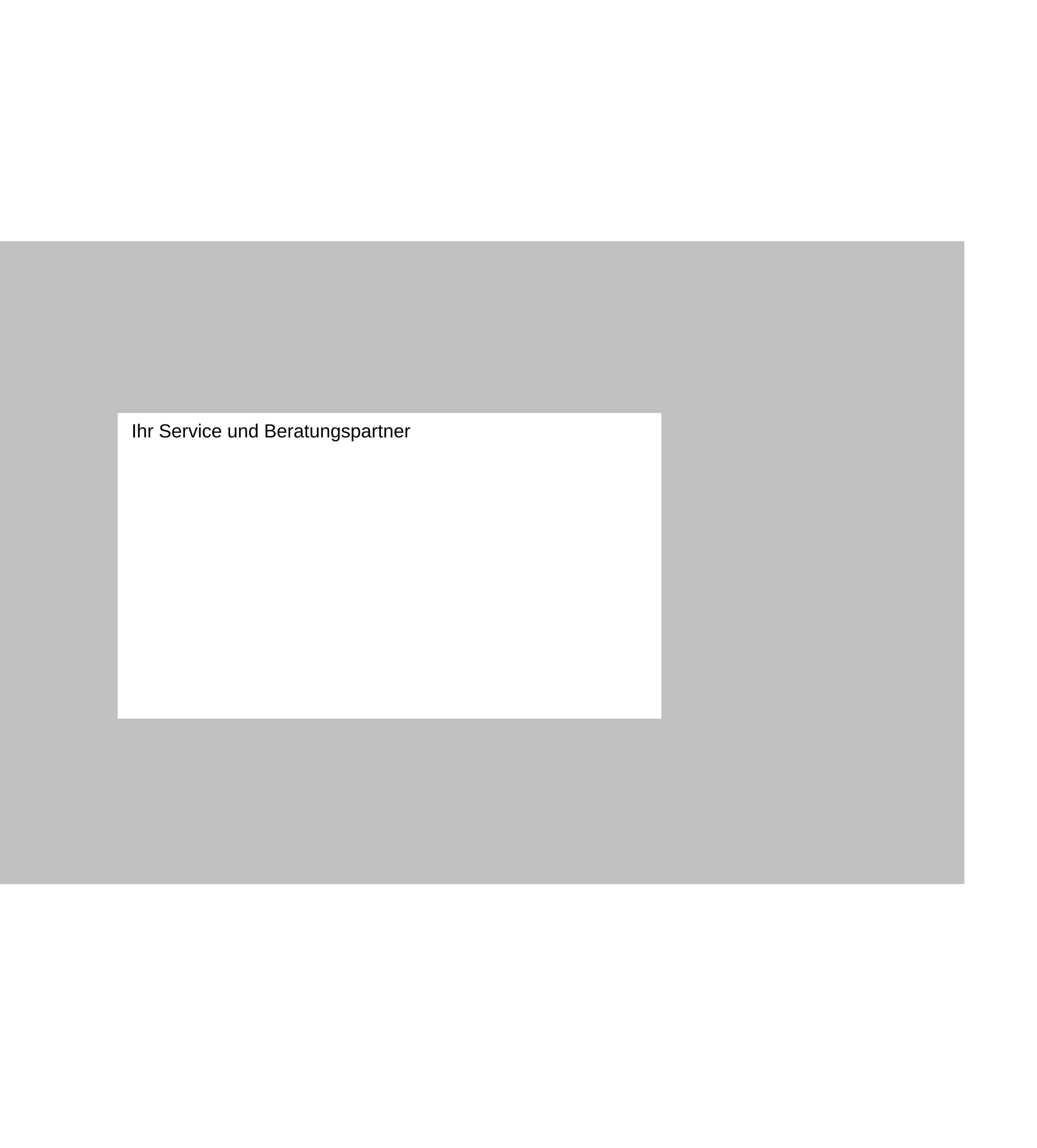
6.1

XX OC SM

Software OCHD 1Co
24.08.05

Produkt 1 = Choco   Produkt 2 = Topping   Produkt 3 = Kaffee

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6						
Getränkename / Parameter	Latte Macchiato	Cappuccino	MoccaCino	Kaffee schwarz	Café au lait	Choco						
Aktiv / Gesperrt	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**						
frei	**frei**	**frei**	**frei**	**frei**	**frei**	**frei**						
Laufzeit Produkt 1	**0,0**	**0,0**	**1.6**	**0.0**	**0.0**	**3.5**						
Startzeit Produkt 1	**0,0**	**0.0**	**1.5**	**0.0**	**0.0**	**2.5**						
Top-Stop Motor 1	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**						
Laufzeit Produkt 2	**3,0**	**1.5**	**2.5**	**0.0**	**1.3**	**1.5**						
Startzeit Produkt 2	**1,0**	**0.5**	**0.5**	**0.0**	**7.5**	**0.5**						
Top-Stop Motor 2	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**						
Laufzeit Produkt 3	**1.9**	**1.8**	**2.0**	**1.5**	**1.8**	**0.0**						
Startzeit Produkt 3	**6.0**	**6.0**	**5.5**	**1.5**	**0.5**	**0.0**						
Top-Stop Motor 3	**00**	**00**	**00**	**02**	**00**	**00**						
Laufzeit Wasser 1	**5.5**	**4.5**	**4.0**	**0.0**	**2.5**	**6.5**						
Startzeit Wasser 1	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**7.0**	**0.0**						
Durchfl. Wasser 1	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**						
Laufzeit Mixer 1	**4.0**	**5.5**	**5.5**	**0.0**	**4.0**	**8.0**						
Startzeit Mixer 1	**4.0**	**0.2**	**0.2**	**0.0**	**7.2**	**0.2**						
Drehzahl Mixer 1	**00**	**00**	**00**	**00**	**03**	**00**						
Laufzeit Wasser 2	**2.0**	**2.5**	**3.0**	**7.5**	**5.0**	**0.0**						
Startzeit Wasser 2	**8.0**	**5.5**	**5.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**						
Durchfl. Wasser 2	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**						
Laufzeit Mixer 2	**4.5**	**3.5**	**4.5**	**9.5**	**6.5**	**0.0**						
Startzeit Mixer 2	**8.0**	**5.7**	**5.2**	**0.2**	**0.2**	**0.0**						
Drehzahl Mixer 2	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**						
Laufzeit Wasser 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**						
Startzeit Wasser 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**						
Durchfl. Wasser 3	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**	**langs**						
Laufzeit Mixer 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**						
Startzeit Mixer 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**						
Drehzahl Mixer 3	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**						
FREE	**free**	**free**	**free**	**free**	**free**	**free**						
Wahlname	**name**	**name**	**name**	**name**	**name**	**name**						



servomat
steigler
89179 Beimerstetten, Robert Bosch Str. 3